

WINES

BASIC

GLASS/BOTTLE

WHITE

VERDICCHIO VILLA BIANCI 105/495
100% Verdicchio - Italien

RED

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE 105/495
100% Montepulciano - Italien

ROSÉ

VIELLE FERMÉ ROSÉ 110/525
40% Cinsuat, 30% Grenache, 30% Syrah - Frankrike

SOMETHING EXTRA

GLASS/BOTTLE

WHITE

CHAPOUTIER GRANGES DE MIRABEL 130/605
100% Viogner - Rhône, Frankrike

LOIMER LENZ RIESLING 135/640
100% Riesling - Kamptal, Österrrike

PIEROPAN SOAVE CLASSICO ORGANIC 135/640
100% Pieropan - Italien

RED

CÔTES DU RHÔNE GRANDE BELLANE 135/640
50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan - Frankrike

BUTCHER PINOT NOIR 145/690
100% Pinot Noir - USA

PARAJES DEL VALLE MONASTRELL 135/640
Spanien

LET'S GO CRAZY

GLAS/BOTTLE

WHITE

DOMAINE HENRI PETIT CHABLIS 150/735
100% Chardonnay - Chablis, Bourgogne, Frankrike

SAUVIGNON BLANC "PRIMULA" 165/795
100% Sauvignon Blanc - Loire, Frankrike

RED

RABBLE ZINFANDEL 165/795
100% Zinfandel - USA

OPP PINOT NOIR, MOUTON NOIR 170/815
100% Pinot noir - USA

BEER AND SODA

CARLSBERG HOF ORGANIC - FAT 78

CARLSBERG EXPORT - FAT 85

ERIKSBERG KARAKTÅR - FAT 89

BROOKLYN DEFENDER IPA - FAT 102

K&T IPA / LAGER - RÅÅ BRYGGERI - 33CL 89

CELIA ORGANIC GLUTEN FREE 89

CIDER SECCO/SPARKLIG ROSÉ 72

SOMMERSBY PEAR NON ALC 59

GINGER BEER 45

PEPSI/ PEPSI MAX/ ZINGO/ 7UP 42

SAN PELLEGRINO - BUBBEL VATTEN 38

COCKTAILS

ALMOST TOO GOOD TO BE TRUE!

Our cocktails are created with a NO-WASTE philosophy. Clever teamwork, seasonal produce and No waste - just delicious food and drinks!

#CLEVERCOCKTAILS (Y)

CLASSIC COCKTAILS

4cl 145

APPLEBELLINI

Äpple, cava, socker och kanel

MANHATTAN

Makers mark, martini rosso, angostura bitter

AMARETTO SOUR

Amaretto, citronjuice, sockerlag, äggvita

FRENCHY

Xante, vodka, ananasjuice, tranbärsjuice, äggvita

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

BLUE VELVET - 5CL - 185

Blåbär, Ekobryggeriets blåbärstonic

HA'PENNY RHUBARB - 5CL - 185

Rabarber, Fever tree flädertonic

SKÅNSKA SPRITFABRIKEN ÄPPLÉ - 5CL - 195

Äpple, Fever tree flädertonic

SPARKLING

GLASS/BOTTLE

RUIDA DOMO CAVA BRUT 105/495
Katalonien, Spanien

JEIO ORGANIC BRUT PROSECCO 115/565
Italien, Veneto, ECO

BOUCHÉ CUVÉE RÉSERVÉ 155/785
Champagne, Frankrike

KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

SNACKS

OLIVES ✓	55
<i>Marinerade oliver med vitlök och örter</i>	
PADRONES ✓	55
<i>Kimchirostade sesam, riven parmesan</i>	
CHICHARON	65
<i>Puffade fläsksvålar, aji amarillokräm</i>	
JERUSALEM ARTICHOKE	125
<i>Friterad jordärtskocka med fermenterad vitlöksmajonäs</i>	
CAVIAR AND CRISP	125
<i>Bjärechips, forellrom, picklad rödlök, syrad grädde</i>	

APPETIZERS

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP ✓	135
<i>Jordärtskocksoppa, rökt sidfläsk, krasse</i>	
CHANTERELLE TOAST	155
<i>Gräddkokta kantareller på levainbröd, gryyere, lingon, rostade nötter</i>	
CARPACCIO	155
<i>Carpaccio på ox, silverlök, gryyere, tryffelkräm och picklade senapsfrön</i>	
MEATPACKING PLATTER	195
<i>Charkuterier, ostar, örtpesto, marinerade oliver, grillat levainbröd</i>	

CARE TO SHARE?

Allergier? Berätta för oss så hjälper vi dig

SIDES

DIRTY FRIES	40
<i>Pommes frites, parmesan och tryffelkräm</i>	
GARDEN SALLAD	45
<i>Säsongsbaserad grönsallad</i>	
GRILLED BREAD WITH DIPP	55
<i>Grillat surdegsbröd med dipp</i>	

MAIN COURSES

GRILLED FLANK STEAK	295
<i>Kolgrillad flankstek, dragon och tryfflemulsion, jordärtskocka, krispig svartkål och picklad lök</i>	
BAKED COD LOIN	315
<i>Lågtempad torksrygg, betor, rökt sidfläsk, sherrypicklad fänkål, skummad musselbuljong och pepparrot</i>	
CAULIFLOWER AND MUSHROOM	275 ✓
<i>Rostad blomkål, svamp, gryyere, rostade nötter och ostron skivling, isad silverlök</i>	
TUNA SALLAD	245
<i>Råmarinerad tonfisk, roman, spicy pickels, sojabönor, friterade risnudlar, rostad sesam och miso</i>	
CLASSIC CHEESE BURGER - VEGGIE OR NOT	195 ✓
<i>Välj mellan vår nöt eller vegetariska burgare. Brioche, jalapenoost, roman, picklad silverlök, tomat, bacon, tryffelkräm, picklad chili och fries</i>	
CAESAR SALAD - VEG/CHICKEN	185/195 ✓
<i>Grillad halloumi eller kyckling med bacon, romansallad, caesardressing, grana padano och krutonger</i>	
SPECIAL OF THE WEEK	185
<i>Måndag - Torsdag Fråga personalen om veckans rätt</i>	
<hr/>	
SMALLER DISHES - VI REKOMMENDERAR ATT TA 2 ELLER 3 SMÅRÄTTER. 3 st - 335KR	
BETROOT	125 ✓
<i>Rödbeta, färskost, brynt smör, svartkål och rostade nötter</i>	
GRILLED CHICKEN	125
<i>Hoisin grillad kycklingspett, chilipicklad gurka och rostade nötter</i>	
VANNAMEI SHRIMP	125
<i>Grillade Vannameiräkor, aji amarillokräm, rättika och friterade rischips</i>	
HOT TUNA	125
<i>Ponzumarinerad tonfisk, chilikräm, forellrom och friterat rispapper</i>	
FLANK STEAK	125
<i>Grillad flankstek, brynt sojasmör, salladslök och rostad sesam</i>	
GRILLED PORK SIDE	125
<i>Grillad grissida, harissa och spicy pickles</i>	



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE